

# M10C



## MANTECADORA Y PASTEURIZADORA DE HELADO ARTESANAL

Las máquinas combinadas, mantecadoras y pasteurizadoras son ideales para la producción de helado, combinan las funciones calentamiento y congelamiento. Son rápidas, fáciles de operar, confiables y ahorran espacio. Esta máquina se ajusta perfectamente a productores de helado que quieran total higiene, simplicidad y eficacia en su uso. Produce todos los tipos de helados con una perfecta pasteurización, producción rápida, fácil operación y bajos costos.

### Capacidad del Cilindro

10 litros capacidad total

### Capacidad de pasteurización

7.5 litros

### Tiempo por ciclo

10 minutos

### Producción por hora (Con overrun)

De 12 a 42 litros

### Cantidad de mezcla por ciclo

1.5 a 5 litros

### Peso

Neto 343kg

Envío 403 Kg

### Dimensiones

Neto 600mm x 830mm x 1400 mm

Envío 700mm x 970mm x 1550 mm

### Eléctricas

220V/1/60 Hz

### Gas refrigerante

R404A

Refrigerado por agua



La caldera de calentamiento esta fabricada en material transparente para que el operador pueda observar y agregar fácilmente los ingredientes.



### TECNIHELADOS

Carrera 13A No. 101 - 52 of 201 Bogotá - Colombia

Cel: 300 2174488

www.tecnihelados.com - ventas@tecnihelados.com



Sistema de control PLC táctil, multilinguaje, totalmente automático, con una interfaz amigable y flexible.



Entrada amplia y antisalpicaduras conveniente para el ingreso y observación de la mezcla, las piezas adoptadas logran un correcto funcionamiento y protegen a los operadores.



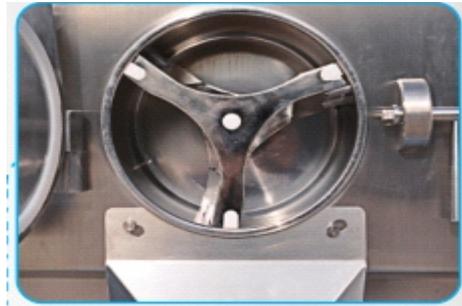
Puede regular entre alta temperatura de pasteurización a 85C, temperatura media 65C y baja temperatura 45C



Perfecta para chocolate, yema de huevo u otros productos que necesiten alta temperatura de pasteurización.



Funcionan simultáneamente o de forma independiente el sistema de pasteurización y mantecadora..



Mezclador con ajuste perfecto a las paredes del cilindro, que hace más eficiente la congelación y mejora la suavidad del producto.